



Notre sélection de menus

Menu Plaisir

Ceviche de cabillaud, fraîcheur acidulée de pomme et céleri



Filet de dorade rôti, riz façon paëlla et poivrons confits, émulsion de crustacés

ou

Suprême de volaille de la ferme d'Alice rôti à l'estragon et poêlée de légumes de saison, jus de volaille



Nage de fraises, citron et verveine

65,00 Euros par personne

Menu Délice

Œuf poché, asperges en vinaigrette, jeunes pousses et copeaux de parmesan



Moelleux de brochet aux crevettes, tombée de jeunes pousses d'épinards et émulsion de crustacés



Filet de canette des Dombes rôti, mijoté de petits pois à la sarriette et carottes fanes, jus naturel



Mille-feuille tradition

80,00 Euros par personne

Menu Volupté

Royale de foie gras, réduction Porto et brioche toastée



Quenelle de Saint-Jacques, crémeux de brocolis à la fleur d'oranger, sauce corail



Pavé de bar rôti, légumes à la coriandre, jus barigoule monté à l'huile d'olive



Filet de bœuf Simmental, pommes de terre grenailles et échalotes confites, jus corsé



Fraîcheur agrumes et framboises

105,00 Euros par personne



Initiation à la gourmandise...

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

Velouté de saison, chips de légumes

Ou

Assiette de saumon fumé par nos soins



La viande du marché

Légumes de saison et frites

Ou

Le poisson du marché

Risotto crémeux aux petits légumes



Chouquette façon tropézienne, sauce chocolat

Ou

Palette de sorbets

Il est possible de changer le dessert du menu enfant par le gâteau choisi pour les adultes

Entrée, plat, dessert, une boisson 25,00 € par enfant

Dessert

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau avec l'inscription de votre choix. Si vous souhaitez le rajouter en plus du dessert du menu, la part est à **10.00 Euros**

-]] Entremets chocolat
-]] Mille-feuille tradition
-]] Mille-feuille fruits rouges
-]] Fraisier

Pièce montée – Croquembouche

Le dessert du menu peut être remplacé par une pièce montée (minimum de 20 personnes) avec l'inscription de votre choix pour un supplément de **6.00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 10.00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. Vous pouvez choisir parmi les parfums suivants :

-]] Chocolat
-]] Vanille
-]] Café

Les apéritifs

Classique sans canapés

- JJ Crémant, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **12.50 Euros par personne**
 1 heure : **18.00 Euros par personne**
- JJ Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **14.50 Euros par personne**
 1 heure : **19.00 Euros par personne**
- JJ Classique : Martini blanc et rouge, Porto, Aperol Spritz, Whisky, sodas et jus de fruits, bières, eaux
 1/2 heure : **28.00 Euros par personne**
 1 heure : **42.00 Euros par personne**
- JJ Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **22.00 Euros par personne**
 1 heure : **28.00 Euros par personne**

Canapés

- JJ 3 canapés: **9,00 € par personne**
- JJ 6 canapés: **18,00 € par personne**
- JJ 9 canapés: **27,00 € par personne**

Les forfaits boissons

- JJ **Forfait découverte**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **30.00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Viognier, les Contours de Deponcins, François Villard – 2016*
 - *Vin rouge : Gamay sur Volcan, Domaine de la Madone, Gilles Bonnefoy – 2018*

(Ou vins similaires)
- JJ **Forfait sélection**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **37.00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Sancerre, Domaine Rimbault – 2018*
 - *Vin rouge : Syrah, cuvée Syrahvissante, Louis Cheze – 2017*

(Ou vins similaires)
- JJ **Forfait prestige**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **44.00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Chablis, Domaine Billaud-Simon – 2017*
 - *Vin rouge : Pessac Léognan, Château Ferran – 2015*

(Ou vins similaires)